MEMORIA/INFORME DE LA ACTIVIDAD EN EL SERVICIO DE COCINA EN INSTITUCIONES SANITARIAS

Autor: Ricardo González Láiz

Documento para optar a la plaza de Jefe de Grupo de Restauración y Seguridad Alimentaria del Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medioambiental, publicado en el B.O.P.A.P. con fecha del día 3 de junio de 2020 su uso está restringido a tal fin.

Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-No Comercial 4.0 Internacional.

MEMORIA/INFORME DE LA ACTIVIDAD EN EL SERVICIO DE COCINA EN INSTITUCIONES SANITARIAS.

INTRODUCCIÓN

El Servicio de Cocina del Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA) está situado en el extremo este, justo bajo los servicios de Urgencias y comenzó su actividad en junio de 2014 con el traslado de los primeros pacientes procedentes de los antiguos hospitales de la zona del Cristo, siendo nuestro servicio uno de los primeros en iniciar su andadura.

En el HUCA se dispone de aproximadamente 1000 camas, que dan cabida a otros tantos pacientes, en algunos momentos puntuales del año, lo que da una gran importancia a la labor del Servicio de Cocina, ya que desde un punto de vista cuantitativo y teniendo en cuenta que se sirven cuatro comidas diarias los 365 días del año y a razón de una media de 500 pacientes/día, da como resultado 730.000 servicios anuales.

Si consideramos el valor cualitativo, se podría decir que el acto de comer es cotidiano, básico, natural, habitual y que recordamos, evocamos y añoramos a lo largo de nuestra vida y más aún, durante la enfermedad y la hospitalización por lo que un buen servicio de cocina además del aporte nutricional puede dar un valor añadido, el de la calidad, entendiendo por ello unos platos con la presentación, el olor, color y sabor adecuados, incrementando así la sensación de bienestar físico y anímico en la persona convaleciente.

Por todo esto, se debería considerar al Servicio de Cocina Hospitalaria como un servicio fundamental ya que en el mismo se desarrollan procesos de alimentación de calidad y seguridad alimentaria, englobando en este concepto dos facetas esenciales: **seguridad alimentaria y seguridad higiénica** que suponen un valor añadido a la actividad sanitaria y la complementan**.**

Lógicamente, la actividad desarrollada, implica complejidad, diversidad y multiplicidad, que se tiene que desarrollar en un estricto cumplimiento de los horarios previstos para los cuatro servicios diarios.

Por todo ello, realizo la presente Memoria para acceder como candidato al puesto convocado de Jefe/a de Grupo de Restauración y Seguridad Alimentaria del Servicio de Hostelería.

Esta solicitud, responde, en primer lugar, a mi inquietud profesional y deseo de contribuir a la mejora y desarrollo de una actividad tan importante como a la que hacemos referencia y también, para mostrar mi interés, motivación y necesidad de crecimiento profesional contribuyendo a que dicho servicio siga proporcionando a los pacientes ingresados, la atención y aporte nutricional indispensables para su pronta recuperación y para que estimule, en el inapetente, la evocación, el recuerdo, la ilusión, motivación y el ánimo para su alta hospitalaria y su incorporación a su vida cotidiana y al placer de comer de forma saludable.

Con ello, deseo, poder aportar mi granito de arena en el buen funcionamiento del Servicio de Cocina en colaboración con todos aquellos con los que de forma coordinada y cooperativa puedan participar y aportar los conocimiento, ideas y propuestas en cuestiones que, modestamente, creo son susceptibles mejorar para que reporten un mayor beneficio, a nuestros pacientes que son las personas más importantes de nuestro hospital.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD DESARROLLADA EN LA COCINA ADSCRITA AL SERVICIO DE HOSTELERÍA DEL ÁREA SANITARIA IV

Nuestro **objetivo** es cubrir, mediante la alimentación una de las necesidades básicas y fundamentales del paciente ingresado, ya que la dieta hospitalaria es un factor clave en su recuperación y/o tratamiento. Ésta se inicia con la valoración y posterior decisión del/de la facultativo correspondiente, a ser posible, en comunicación con el/la usuario/a y conjuntamente con el equipo sanitario del servicio en que se encuentre ingresado.

Esa información se comunica al Servicio de Dietética y Nutrición donde se encargan de confeccionar la dieta especial o bien incluirla entre los menús ya existentes y recogidos en el **Código de Dietas.** En cualquier caso, ha de asegurar al paciente un equilibrio nutricional y las garantías de calidad higiénico-sanitaria exigidas.

En múltiples ocasiones, la confección de menús personalizados (dietas) están elaboradas teniendo en cuenta, el estado de salud y las circunstancias físicas, psíquicas, mentales, culturales e incluso, religiosas del usuario.

CODIGO DE DIETAS DISPONIBLES EN EL HUCA.

DIETA BASAL: Sigue las recomendaciones actuales de una dieta saludable, para pacientes que no precisan restricciones o controles, excepto los indicados en las modificaciones. Este menú presenta dos opciones: Menú Basal Adulto y Menú Basal Pediátrico.

DIETAS TERAPÉUTICAS: Son las que requieren de un plan de alimentación adaptado a las características del enfermo, que pueden ser:

Progresivas:
Líquida. Fase I y II
Postgastrectomia. Fase I, II, III y IV
Transición.

Modificación de texturas:
Turmix basal
Blanda mecánica
Sin residuos

Control calórico:
Hipocalóricas de 1000, 1400 y 1800 cal.
Hipercalóricas de 2200 cal.

Gestante/Baja en purinas/Control de grasa:
Baja en colesterol
Protección biliar

Pruebas de exploración:
Hemorragias ocultas

Control de proteínas:
Hipoproteicas
Hiperproteicas

Control de minerales:
Baja en calcio

Situaciones especiales:
Cetoacidosis
Blanda fría
Sin gluten
Trasplante cardiaco
Cirugía bariátrica
Ovolactovegetariana
Vegetariana
No cerd**o**

Menús especiales para fechas señaladas:
Navidad, Carnaval, Desarme, Semana Santa

ELABORACIÓN DE MENÚS:

Se elaboran los platos del menú del día correspondiente (se disponen de 14 menús en turno de mañana y tarde para 14 días consecutivos) teniendo especial cuidado en las características

organolépticas de los alimentos (textura, forma, olor y color), evitando cualquier tipo de contaminación manteniendo la temperatura de los platos calientes por encima de los 65 ºC y la de los platos fríos por debajo de los 8 ºC, vigilando que en ningún momento sufran alteraciones de la temperatura adecuada para cada uno

La elaboración de los menús diarios se efectúa en coordinación con el almacén y el Servicio de Dietética y Nutrición.

El modelo de gestión es el de internalización o autogestión ya que el Servicio de Cocina es responsabilidad exclusiva del H.U.C.A., perteneciente al Servicio de salud del principado de Asturias, que utiliza el **sistema centralizado** utilizado con anterioridad en las cocinas de los antiguos hospitales del área IV y que implica todo el proceso: **cocinado**, **emplatado** y **distribución**.

El **sistema de producción** es el de **cocina caliente,** que es el más tradicional y se caracteriza por que se elabora y se sirve en el momento.

Para ello, se divide en **zonas**, aplicando el principio de **marcha adelante,** cuyo objetivo fundamental es que los productos sean procesados de forma continua, sin que retrocedan en la **cadena de elaboración:**

- **Zona de recepción**: con acceso directo al exterior y cubierto
- **Zona de almacenamiento**: *para alimentos no perecederos*, aunque lo ideal sería para cada categoría de alimentos y debe garantizar la higiene, el control de temperaturas, la ventilación y la rotación de stocks.
- **Zona de mantenimiento**: con varias *zonas de refrigerados* con una temperatura de entre 0 ºC y 4 ºC; otra *zona de congelados,* donde se conservan los alimentos a temperaturas entre 18 ºC y -40 ºC; también se dispone de una *zona de descongelación.*
- **Zona de preparación:** destinada a la elaboración de la materia prima cruda antes de su cocinado o preparado final, con división de zonas según el tipo de alimento: verduras, pescados, carne y aves y platos fríos.

  Cada uno de ellos debe disponer, como mínimo, de un fregadero dotado de agua fría y caliente (preferiblemente de accionado no manual), mesetas de trabajo, carros de trasporte, mata insectos eléctricos en el techo y recipientes estancos para residuos sólidos de accionamiento a pedal.
- **Zona de cocción:** donde se dispone de hornos mixtos de convección-vapor, freidoras continuas, marmitas de fuego directo e incluso a presión, sartenes basculantes con opciones de presión, fogones, planchas, campanas extractoras, carros y estanterías, útiles y elementos de cocina, lavamanos, no manuales, acompañados de dispensadores de jabón y papel.
- **Zona de emplatado**: en esta zona se emplata la comida en dos cintas, se introducen las bandejas que han de llegar al paciente en los carros térmicos y se termalizan. Disponen de dos partes, una para la comida caliente y otra para la fría, al igual que las bandejas, con lo que al colocarlos en las estaciones de termalizado una parte se calienta y otra se enfría hasta llegar a la temperatura óptima, momento en el que se llevan a las dársenas desde donde los “manolinos” los trasladan a sus destinos. No siendo necesario el termalizado de los carros en los servicios de desayuno y merienda.

Otro criterio fundamental, en la cocina hospitalaria, es el referido a la **higiene** y por ello, además de la separación entre las distintas zonas, cabe destacar la utilización del **circuito limpio-sucio** que se basa en la división entre ambas partes, por eso, los carros procedentes de las plantas, con los restos de las comidas, acceden a los trenes de lavado, ubicados en la zona sucia, donde se procede a la limpieza y desinfección tanto de la vajilla como de los carros de transporte. Ningún útil de cocina

debe pasar de la zona limpia a la sucia. Tan solo los carros y la vajilla vuelven de los trenes de lavado a la zona de distribución después de su limpieza y desinfección. También disponemos de carteles indicativos del modo y productos adecuados para la limpieza de zonas y maquinas.

Además, se han de cumplir, escrupulosamente, las normas básicas de la manipulación de alimentos:

- No fumar en el centro.
- Usar siempre gorro o cofia.
- Lavarse las manos tan a menudo como sea necesario.
- Cubrirse las heridas.
- Cuidado al toser o estornudar.
- Utilizar ropa limpia de trabajo.
- Cumplimiento de la Normativa COVID.19.

Respecto a la seguridad, contamos con carteles indicativos de la ubicación de extintores, planes de evacuación y pulsadores para el apagado automático de fuegos de gran magnitud en varios puntos repartidos en la zona de cocción

PROPUESTA DE ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL ADSCRITO AL JEFE DE GRUPO DE RESTAURACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL SERVICIO DE HOSTELERÍA DEL HUCA

CRITERIOS PARA EL SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LA JORNADA LABORAL

Los **recursos humanos teóricos destinados en el Servicio de cocina del HUCA**, está adscrito al Servicio de Hostelería del Área Sanitaria IV y está formado por una plantilla de 115 Ayudantes de Servicio, de los cuales 10 desempeñan su labor en el almacén y con 1 Encargado del mismo, 20 Cocineros, 3 Encargados de Turno y 3 Jefes de Grupo de Restauración (Tabla 1).

Tabla 1. Distribución horaria del Personal en Servicio de Cocina del HUCA de una jornada habitual teórica.

	TURNO	HORARIO	COCINEROS	AYUDANTES
ALMACEN	MAÑANA	07:00/14:00		4
COCINA PRODUCCIÓN	MAÑANA	08:00/15:00	6	15
COCINA DISTRIBUCIÓN	MAÑANA	08:00/15:00		17
PRESENCIAS TOTALES	**MAÑANA**		**6**	**36**
ALMACEN	TARDE	14:00/21:00		2
COCINA PRODUCCIÓN	TARDE	15:00/22:00	6	15
COCINA DISTRIBUCIÓN	TARDE	15:00/22:00		17
PRESENCIAS TOTALES	**TARDE**		**6**	**34**
TREN LAVADO	TARDE/NOCHE	17:00/24:00		5
PRESENCIAS TOTALES	**TARDE/NOCHE**		**12**	**75**

La planificación del personal gira en función de las 1528 horas de trabajo para el presente año y está organizada según se indica en la Tabla 2.

Las jornadas son rotatorias entre mañanas (8:00 a 15:00 horas) y tardes (15:00 a 22:00 horas) (Tabla 1), salvo excepciones que vienen dadas por necesidades de adecuación de tareas como es el caso del almacén adelantando el comienzo en una hora y el turno de tarde-noche (17:00 a 24:00 horas). Los descansos son cada 7 días en secuencia establecida, lo que permite a cada trabajador saber en todo momento sus turnos y descansos durante todo el año. Cada turno dispone de su correspondiente descanso en su jornada de trabajo según turno y destino.

La distribución en turnos secuencial (Tabla 2), permite una óptima planificación, tanto de las jornadas de trabajo como de permisos, licencias y vacaciones del personal, siempre, contando con las necesidades del servicio y cumpliendo con la normativa vigente al respecto (Decreto 72/2013 de 11 de septiembre). Así mismo, permite el cambio del personal entre las distintas tareas llevadas a cabo y atendiendo a las indicaciones del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales, para prevenir posibles problemas de salud.

Tabla 2: Cartelera de Julio de 2020 como ejemplo de la propuesta de organización de los turnos.

CARTELERA DE JULIO DE 2020																															
DIAS SEMANA / AYUDANTES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	X	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**X**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**X**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**X**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**X**	**J**	**V**
NombreApellido01	D	D	D	M	M	M	M	T	T	T	D	D	D	D	M	M	M	T	T	T	T	D	D	D	M	M	M	M	T	T	T
NombreApellido02	D	D	D	M	M	M	M	T	T	T	D	D	D	D	M	M	M	T	T	T	T	D	D	D	M	M	M	M	T	T	T
NombreApellido03	D	D	D	M	M	M	M	T	T	T	D	D	D	D	M	M	M	T	T	T	T	D	D	D	M	M	M	M	T	T	T
…																															
…																															
NombreApellidoXX	D	D	D	M	M	M	M	T	T	T	D	D	D	D	M	M	M	T	T	T	T	D	D	D	M	M	M	M	T	T	T

D: Descanso; **M**: Turno de Mañana; **T**: Turno de Tarde.

La rotación de puestos es diaria y la distribución de tareas de cada jornada hace que sea lo más equitativo posible. De esta manera se consigue, además, hacer más amenas las jornadas al no caer en la rutina, tratando de crear buen ambiente de trabajo y fomentando el compañerismo.

Los Jefes del Grupo de Restauración confeccionan los destinos de cocineros y ayudantes de servicio que confirman en el tablón destinado a tal fin. En el caso de los ayudantes de servicio, puede ser entre tareas de producción (Figura 1) y de distribución (Figura 2) a excepción de los ayudantes de servicio del almacén que siempre desempeñan su tarea en el mismo. Los del turno tarde/noche desarrollan su actividad exclusivamente en los trenes de lavado.

huca hospital universitario central asturias

SERVICIO DE COCINA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO CENTRAL DE ASTURIAS

DESTINO AYUDANTES DE SERVICIO PARA EL DÍA……..DE……DE 20…

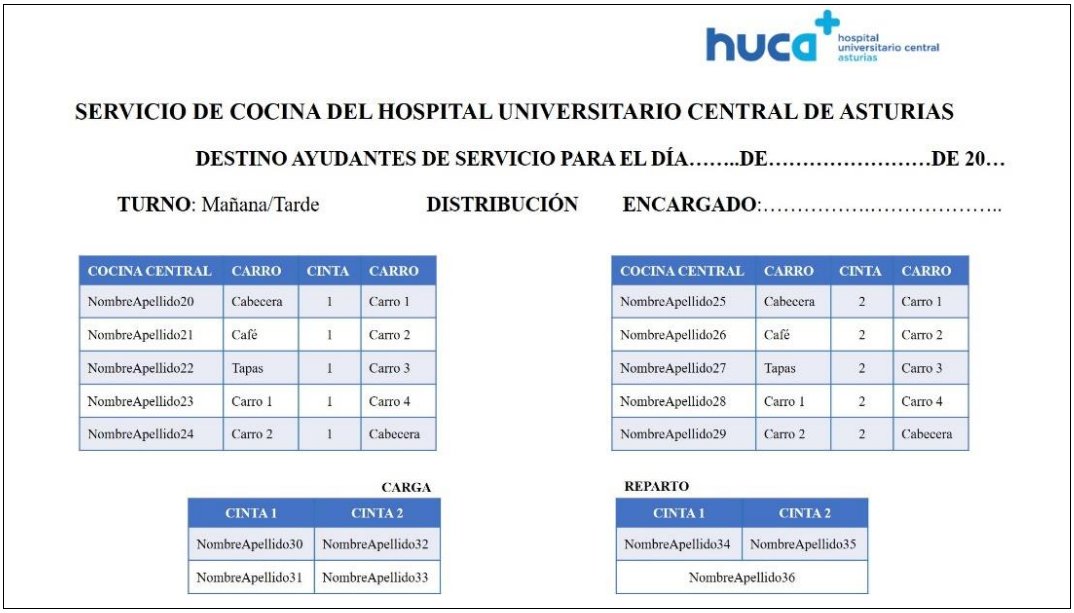
TURNO: Mañana/Tarde **PRODUCCIÓN** **ENCARGADO**:……..……..

COCINA CENTRAL	CINTA	CARRO	CUARTOS FRIOS
NombreApellido01	1	Tapas	Verduras
NombreApellido02	2	Tapas	Verduras
NombreApellido03	1	Cinta	Verduras
	2		Verduras
NombreApellido04	1	Platos	Ensaladas
NombreApellido05	2	Platos	Ensaladas
NombreApellido06	1	Postres	Postres
NombreApellido07	2	Postres	Postres

PLONGE	LIMPIEZA	COCINA DIETAS
NombreApellido08	NombreApellido11	NombreApellido13
NombreApellido09	NombreApellido12	NombreApellido14
NombreApellido10		

COCINA CENTRAL	CINTA	CARRO
NombreApellido15		
NombreApellido16		
NombreApellido17		
NombreApellido18		
NombreApellido19		

Figura 1: Esquema diario del reparto de tareas en la zona de producción del Servicio de Cocina del HUCA.



SERVICIO DE COCINA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO CENTRAL DE ASTURIAS

DESTINO AYUDANTES DE SERVICIO PARA EL DÍA……..DE……DE 20…

TURNO: Mañana/Tarde DISTRIBUCIÓN ENCARGADO:……..……..

COCINA CENTRAL	CARRO	CINTA	CARRO
NombreApellido20	Cabecera	1	Carro 1
NombreApellido21	Café	1	Carro 2
NombreApellido22	Tapas	1	Carro 3
NombreApellido23	Carro 1	1	Carro 4
NombreApellido24	Carro 2	1	Cabecera

COCINA CENTRAL	CARRO	CINTA	CARRO
NombreApellido25	Cabecera	2	Carro 1
NombreApellido26	Café	2	Carro 2
NombreApellido27	Tapas	2	Carro 3
NombreApellido28	Carro 1	2	Carro 4
NombreApellido29	Carro 2	2	Cabecera

CARGA

CINTA 1	CINTA 2
NombreApellido30	NombreApellido32
NombreApellido31	NombreApellido33

REPARTO

CINTA 1	CINTA 2
NombreApellido34	NombreApellido35
NombreApellido36	

Figura 2: Esquema diario del reparto tareas en la zona de distribución del Servicio de Cocina del HUCA.

DISTRIBUCIÓN DE PERSONAL Y ESTABLECIMIENTO DE LOS DIFERENTES TURNOS DE TRABAJO.

Para el correcto funcionamiento de la cocina se hace necesario establecer dos turnos principales de trabajo en mañanas y tardes y un turno adicional de tarde-noche.

Se debería disponer por turno de una plantilla de al menos 6 cocineros y entre 35 y 40 ayudantes de servicio para desarrollar las tareas de preparación, cocinado, distribución y limpieza y desinfección tanto de la vajilla como de útiles y maquinaria de cocina.

Debemos tener en cuenta que tan solo para cubrir todos los puestos de las cintas de emplatado de la comida y la cena, que son las que más personal requieren, se hace necesaria la presencia de entre 26 o 28 ayudantes de cocina dependiendo del menú y que durante el transcurso de estas, son necesarios otros 3 para la tarea en la *plonge* y otros 3 en la cocina para el recogido, fregado y desinfección de las zonas de preparación y cocción, lo que justifica al menos la presencia de un total de entre 32 y 34 ayudantes de servicio.

Teniendo en cuenta, además, el uso constante y reiterado de vajillas, carros, máquinas y demás útiles de cocina **sería necesario** establecer un protocolo rotativo de limpiezas especiales por zonas y/o útiles, para lo que serían necesarias otras 2 presencias más con el fin primordial de mantener una limpieza e higiene al más alto nivel posible.

Todo ello, justificaría la presencia de 36 Ayudantes de Servicio y 6 Cocineros, por jornada, tanto en el turno de mañana como en el de tarde, 5 Ayudantes de Servicio en el turno de tarde-noche y respecto a los destinados en el almacén 4 en el turno de mañana y 2 en el turno de tarde, por carga de trabajo (Tabla 1).

Para ello sería necesaria la confección de tres carteleras de trabajo/descanso con 40 posibles trabajadores en turnos rotativos de mañanas y tardes (tabla 2). De tal forma que se complementasen entre ellas y cuando el personal de la primera de las carteleras trabajase en turno de mañana, el personal de la segunda trabajaría en turno de tarde y el personal de la tercera de ellas dispondría de su descanso.

Por otra parte, y con el mismo tipo de cartelera, en este caso única, se programaría el turno de tarde-noche, con un total de 10 ayudantes de servicio, teniendo en cuenta que, en este caso, trabajan dos horas diarias en el turno de noche para el cómputo de la jornada anual.

También es independiente la cartelera del personal del almacén. En ella están incluidos 10 ayudantes de servicio y la persona encargada del mismo. Distribuido de la siguiente manera: 4 ayudantes de servicio y la encargada, en el turno de mañana (por volumen de trabajo) y 2 en el de la tarde.

Funciones del personal a cargo del Jefe de Grupo de Restauración

Encargados de turno:

- Control del cumplimiento del horario de entrada y salida.
- Mantenimiento, seguimiento y supervisión de las normas de salud, higiene y seguridad alimentaria en todo momento.
- Gestión de equipos y reparto de tareas.
- Gestión de tiempos y tareas no preestablecidas, en toda la cocina, realizada en colaboración con los cocineros de las zonas de preparación y cocción.
- Gestión y vigilancia durante las cintas de emplatado y distribución de menús a sus lugares de destino.
- Gestión, distribución de tareas en los trenes de lavado y control del regreso de los carros de reparto y posterior limpieza y desinfección de estos y de la vajilla.
- Comunicación escrita de posibles incidencias a los jefes de cocina del turno de tarde.
- Sustitución de los jefes de cocina en el turno de tarde y posibles ausencias.

Cocineros:

- Elaboración de platos del menú correspondiente. Su distribución será de 2 cocineros para la preparación primeros platos, la preparación elaboración de segundos platos y, otros 2, para las dietas especiales.
- Racionado, condimentado y, en ocasiones, cocinado, para la jornada siguiente, si es necesario.
- Gestión de equipos y reparto de tareas del personal de las zonas de preparación y cocción.
- Gestión de tiempos de cocinado y preparación.
- Mantenimiento, seguimiento y supervisión de las normas de salud, higiene y seguridad alimentaria en todo momento.
- Supervisión y aprovisionamiento durante el transcurso del emplatado de comidas y cenas.
- Recuperación de excedentes de las cintas para atender ingresos y/o posibles eventualidades.
- Abatimiento y almacenaje de alimentos cocinados.
- Control de la limpieza y desinfección.
- Si procede, adelantar caldos, salsas o fondos para facilitar las tareas de elaboración del menú de la tarde.
- Limpieza de hornos (turno de tarde).

Ayudantes de servicio:

En la Zona de Preparación:

- Tratamiento de verduras y confección de ensaladas, en el cuarto destinado a tal fin.
- Confección y emplatado de postres en la sección de platos frío.
- Limpieza y preparación de pescados y carnes en los lugares correspondientes, para la posterior manipulación por parte de los cocineros.
- Colaboración directa con los cocineros en la confección de platos incluido dietas especiales.
- Asistencia en cualquier tarea que los cocineros les encomienden para el buen funcionamiento de la cocina.

- Fregado y limpieza de los utensilios usados en la cocina, en la *plonge*.
- Fregado, limpieza y desinfección de los cuartos de verduras, pescado, carnes y aves y platos fríos, además de la cocina de dietas, la cocina central y toda la maquinaria presente en estas zonas.
- Emplatado, por una gran parte de los ayudantes de preparación, cocción y dietas, de comidas y cenas.
- Entrega de excedentes de las cintas de comida y/o cena a los cocineros.
- Encubertado, limpieza de carros y montaje para la siguiente cinta de emplatado.
- Mantenimiento, seguimiento de las normas de salud, higiene y seguridad alimentaria en todo momento.

En la Zona de Distribución:

- Montaje de cintas de emplatado.
- Emplatado, carga de carros y distribución de los mismos de manera mecánica, colocándolos a tal efecto en las dársenas de salida, en las dos cintas por turno. Las de desayuno y merienda con una duración de hasta una hora.
- Termalización de los carros de transporte de comidas y cenas antes de su distribución.
- Transporte de algunos carros de forma manual por proximidad y/o por no disponer de dársenas de destino, con el fin de agilizar la entrega.
- Tareas de apoyo en las zonas de preparación, cocción encomendadas por el jefe de turnos si fuese necesario por carga de trabajo y disponibilidad de tiempo.
- Recepción de carros con los restos de la comida que corresponda.
- (Desbarasado), limpieza y desinfección de carros.
- Limpieza y desinfección de la vajilla y bandejas en los trenes de lavado.
- Colocación de la vajilla en sus carros correspondientes.
- Mantenimiento, seguimiento y supervisión de las normas de salud, higiene y seguridad alimentaria en todo momento.

Personal del almacén:

Encargado del almacén:

- Seguimiento de las programaciones de entradas.
- Comunicación y coordinación con la Unidad de Compras y los Jefes de Grupo de Restauración.
- Control de necesidades de material.
- Remisión de propuesta de pedidos a la Unidad de Compras.
- Planificación, control y seguimiento del almacén.
- Control y supervisión de existencias.
- Atención a proveedores.
- Control y gestión de entrada y/devolución de productos.
- Mecanización de entradas y salidas.
- Introducción de datos de inventario.
- Control de pedidos de cocina.
- Gestión de albaranes con los proveedores y reseña de posibles incidencias.
- Análisis de las coberturas, caducidades y obsolescencias según la normativa de Análisis de Riesgo y Puntos de Control Críticos (en adelante APPCC).
- Mantenimiento, seguimiento y supervisión de las normas de salud, higiene y seguridad alimentaria en todo momento.
- Gestión del equipo adscrito al servicio del almacén y reparto de tareas.

Ayudantes de servicio del almacén:

- Recepción, almacenamiento y distribución de productos alimenticios.
- Preparación de desayunos y meriendas.
- Preparación del estocaje solicitados por los distintos servicios del hospital y que incluye, según petición de las supervisoras de planta, briks de zumos y de leche, galletas, sobres de azúcar, mermelada, yogures, etc.
- Elaboración de tomas intermedias en función de las particularidades de algunos pacientes
- Limpieza y desinfección de cafeteras después de las cintas de desayunos y meriendas y preparación para el siguiente servicio
- Mantenimiento, seguimiento de las normas de salud, higiene y seguridad alimentaria en todo momento.

Ayudantes de servicio del turno de tarde-noche:

- Limpieza y desinfección de los carros de la merienda.
- Limpieza y desinfección de carros y vajilla procedente de las cenas para su uso en la jornada siguiente.
- Vaciado y limpieza completa de los trenes de lavado.
- Revisión para que todo esté en orden y condiciones adecuadas para la jornada del día siguiente.

Horas y duración de las cintas de emplatado:

CINTA DE EMPLATADO	HORA	DURACIÓN
DESAYUNO	8:00	Hasta 1 hora (60´)
COMIDA	12:00	Hasta 1 hora y media (90´)
MERIENDA	16:30	Hasta 1 hora (60´)
CENA	19:00	Hasta 1 hora y 1/2 (90´)

Disponemos de carros para boles y platos que se calientan para que la comida no sufra pérdidas de temperatura al ser emplatada y que, una vez completos, se enchufan con la antelación suficiente para que se mantengan calientes.

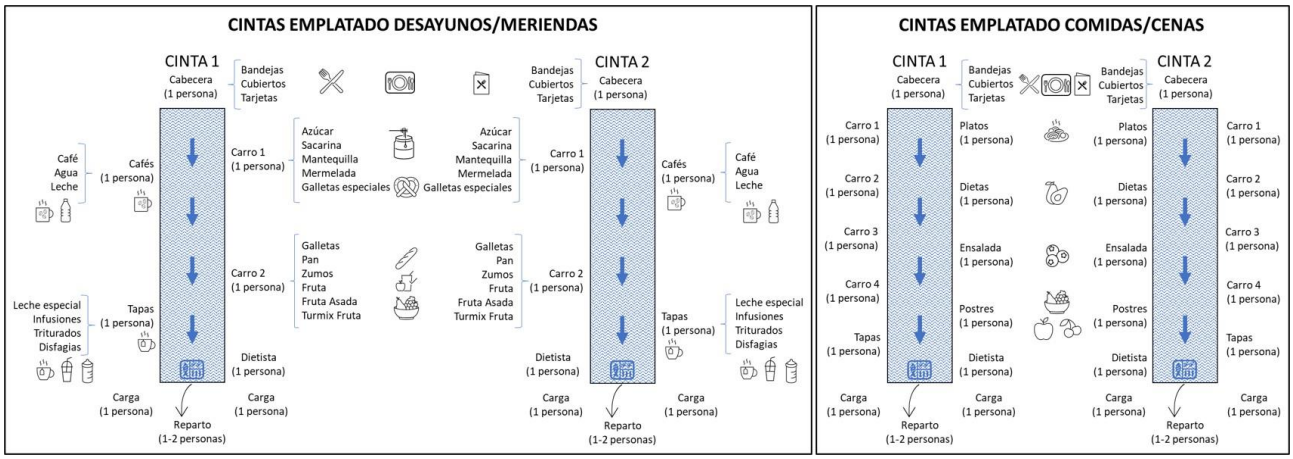


Figura 1. Organización y distribución de personal en las 2 cintas empleadas tanto en el emplatado de los desayunos y las meriendas, que poseen idéntica distribución de personal y tareas, como en el emplatado de las comidas y las cenas, que también poseen idéntica distribución de personal y tareas.

Las zonas de recepción y almacenamiento son de máxima importancia. Se encargan de recibir los pedidos efectuados por los jefes de cocina comprobando que tanto los albaranes como los pesos sean correctos. Disponen de una báscula de pesaje para tal fin. Posteriormente se almacena el

género para su correcta conservación. Los alimentos congelados se etiquetan debidamente y ubican en la cámara destinadas a tal fin, así como los productos refrigerados que se guardan en su cámara de conservación correspondiente, manteniendo la temperatura adecuada. El almacén de alimentos no perecederos acoge el mayor volumen

PROPUESTA DE LA GESTIÓN DE LA MATERIA PRIMA EN EL PROCESO PRODUCTIVO, ATENDIENDO A CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Con el fin de servir de exposición razonada y fundamentada quiero incluir una serie de conceptos normas y principios que considero de gran relevancia.

El concepto de **seguridad alimentaria** hace referencia al acceso a alimentos inocuos y nutritivos para los consumidores en todo momento y se sustenta en cuatro fundamentos:

1. La disponibilidad física de los alimentos.
2. Acceso a los alimentos
3. Uso de los alimentos
4. Estabilidad en el acceso a esos alimentos

Según la Organización Mundial de la Salud, en el mundo se propagan más de 200 enfermedades a través de los alimentos y que los principales problemas de seguridad alimentaria en todo el mundo incluyen los riesgos microbiológicos y los contaminantes químicos de alimentos.

Cuando hablamos de seguridad alimentaria nos referimos al uso de distintos recursos y estrategias para asegurar que todos sean seguros para su consumo.

Y respecto al riesgo alimentario debemos de tener claro que a pesar de que en la actualidad los niveles de control y la cadena alimentaria europea sean muy seguras, el riesgo “0” no existe.

Tanto los sistemas de control, como los Análisis de Riesgo y Puntos de Control Críticos (en adelante APPCC), como las medidas preventivas o de control, son pilares fundamentales para reducir el riesgo y garantizar la seguridad.

La utilización del sistema APPCC tiene como objetivos primordiales:

- Promover la aplicación de buenas prácticas de manipulación.
- Identificar los peligros asociados al consumo de comidas, en especial los microbiológicos.
- Establecer medidas preventivas que permitan obtener unos niveles de riesgo tolerables en el consumo de alimentos de los usuarios del hospital.

Es el aspecto higiénico en el que se desarrollan protocolos de actualización de todos los procesos realizados en las cocinas hospitalarias, para lograr niveles de seguridad que debemos dar a los pacientes, además de ser exigibles legalmente.

Dentro del conjunto de peligros existentes en el medio hospitalario, debemos tener muy en cuenta la posibilidad de que las comidas de los pacientes puedan ser vehículo de peligros que deriven en un agravamiento o en la aparición de un problema de salud en los mismos.

El Actual marco normativo obliga a los centros hospitalarios a ser los responsables de la seguridad de las comidas que se utilicen en ellos (Artículo 3 del Real Decreto 44/1996, de 19 de enero, por el que se adoptan medidas para garantizar la seguridad general de los productos puestos a disposición del consumidor). Para ello disponemos de sistemas de autocontrol basados en los principios de los antes mencionados APPCC, además de poder utilizar voluntariamente de Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

El incumplimiento de las normas de APPCC implica unas infracciones que se clasifican según su gravedad en, leves, graves y muy graves, con sanciones son, de hasta 5.000 E las leves, hasta 20.000 E las graves y hasta 600.000 E las muy graves.

Con el fin de garantizar todos los aspectos anteriormente expresados, creo conveniente cumplir y desarrollar escrupulosamente una serie de controles y planes unidos al APPCC, con el fin de garantizar el menor riesgo posible en la seguridad alimentaria en la cocina del HUCA:

Control de proveedores

Control de mercancías

Control de temperaturas de equipos frío/calor

Control de la Descongelación

Control de los aceites de fritura

Plan de control de alérgenos

Plan de control de agua

Plan de limpieza y desinfección

Plan de eliminación de residuos

Almacenamiento y trazabilidad

Plan analítico de verificación

Protocolo cinta de emplatado

Reducción de consumos de agua, electricidad y gas

Considero conveniente que para el **abastecimiento** de la cocina a través de concurso/subasta, se valore la necesidad de incluir **varios proveedores** para las mismas mercancías para cubrir cualquier posible eventualidad en el aprovisionamiento, el cumplimiento satisfactorio por calidad, cantidad y/o tiempo.

Respecto al **Plan de limpieza y desinfección**, me gustaría proponer la organización de un equipo de limpieza formado por al menos dos Ayudantes de servicio, como refuerzo a las limpiezas diarias, como limpiezas extraordinarias por zonas, maquinaria y/o necesidades puntuales, teniendo en cuenta al mismo tiempo la adecuación a la plantilla y carga de trabajo por turno, a la hora de planificarla.

Informar, implicar y motivar a toda la plantilla de la cocina, sobre todos estos aspectos, que creo que ayudaría enormemente a conseguir el objetivo, que han de ser de todos, de acercarnos lo máximo posible al riesgo “0” en los servicios que preparamos todos los días.

PROPUESTAS DE MEJORA EN EL ÁMBITO DE LA RESTAURACIÓN ORIENTADA A LOS USUARIOS, MEDIANTE LA GESTIÓN EFICIENTE DE RECURSOS.

La materia prima necesaria por el servicio de cocina hace indispensable garantizar la salud de los pacientes, pero la situación actual, de crisis sanitaria, económica y ecológica nos hace plantearnos nuevos retos en este consumo y que estos sean acordes con esa garantía imprescindible pero también se tengan en cuenta parámetros de:

Estacionalidad, por ello, acorde con la estacionalidad o el mes del año y la climatología que habitamos, disminuyendo costes dirigidos al mantenimiento y conservación.

Proximidad (km 0) que favorece:

- **El impulso del tejido empresarial** con la producción de proximidad que propicia al sector productivo de la zona.
- El **menor coste** en sectores como el almacenamiento, la climatización y el transporte para su distribución.
- **Fomenta el empleo** de personal que trabaje en la zona para gestionar la demanda.
- Otros beneficios, no considerados suficientemente, como el **mantenimiento de la población** en entornos poco industrializados y mucho menos habitados.
- **Medioambientales**, por la merma del coste económico y menor consumo de plásticos, envases, agua, CO_2, etc.
- **Gestión eficiente de recursos**, mediante el uso de nuevas tecnologías.
- **Formación** dirigida a la consecución de esta meta

Por todo ello, **propongo**, para tener en cuenta**:**

Fomentar la adquisición de productos "km 0" como una mejora para nuestro servicio en todos los aspectos antes mencionados, para la imagen del hospital e incluso con una visión socioeconómica más amplia para nuestra sociedad más cercana.

Incorporación de nuevos **menús estivales** del 15/06 al 15/09, sanos, nutritivos y equilibrados, pero más acordes y atractivos por las temperaturas veraniegas. Se podría proceder también a la búsqueda de menús alternativos para fechas señaladas, que llevan implantados desde quizás demasiado tiempo. Todo ello en estrecha colaboración con el servicio de dietética y nutrición y de endocrinología. Solo puede suponer beneficios, tanto para los usuarios como para la buena imagen del Servicio de Cocina, Hostelería y del HUCA, puesto que sería algo novedoso en nuestro centro.

Implantación de un **menú opcional** para dietas basales más atractivo, usando las posibles combinaciones entre los primeros platos, segundos platos y postre. Combinación de "tantos platos" tomados de tres en tres, primer plato, segundo plato y postre. Todo ello a través de una planilla, lo más clara y sencilla posible y que se haría llegar a los pacientes con menú basal el día anterior, de manera que el paciente o familiar pudiera elegir el menú de su agrado tan solo marcando con una cruz correspondiente a la combinación de platos que sea más de su agrado. De cualquier manera, de no haber elección ninguna se le haría llegar un menú basal tipo.

Replanteamiento del trabajo del jefe de cocina, para que sirva de nexo de unión entre la clara división de departamentos existente dentro de la cocina, como son el almacén, la zona de cocinado y su propio departamento y participando más de las tareas de la cocina a través del contacto directo con cocineros y ayudantes de servicio e incrementando los controles sobre el personal y sus tareas, con el fin de conseguir optimizarlas. Para ello se debería liberarles de un más que posible exceso de labor administrativa, que en otros centros hospitalarios realizan los/as gobernantes, figura esta, suprimida hace años y que creo se debería reinstaurar o suplir de algún modo.

Debemos de asegurarnos de la **cualificación del personal** para el desempeño de las tareas de nuestro servicio y de su **formación**, puesto que éste es uno de los factores que actualmente lastra el correcto funcionamiento dentro de la cocina y en ocasiones supone un riesgo real tanto para los trabajadores como para el servicio. Todo ello debe realizarse escrupulosamente, a través de los cauces correctos de **información, supervisión y evaluación** de todo el personal, siempre teniendo en cuenta la normativa en cuestiones de faltas y sanciones, así como los derechos y deberes de los trabajadores.

La creación una **guía de buenas prácticas en la cocina** con una detallada explicación de las tareas, normas y zonas de trabajo, buenas prácticas de manipulación, prevención de riesgos laborales, eliminación de residuos, protocolos de limpieza, planes de evacuación, etc., para cada categoría presente en el servicio. Este se entregaría a cada nuevo trabajador, tanto para facilitar su labor, como por el bien del servicio, al disponer de un trabajador con unos ciertos conocimientos previos de nuestro servicio y su funcionamiento.

Revisión, actualización e informatización de los listados de elaboraciones de los 14 menús ya existentes y de las elaboraciones de cada plato, atendiendo al pesaje por menú y ración, para optimizar el trabajo, tanto del almacén como el de cocina. Creo que, además, sería útil para solucionar posibles conflictos entre entregas de mercancías y preparación de las mismas. La conexión informática entre los servicios de Dietética y Nutrición, el Almacén y el despacho de los Jefes de grupo de restauración debería ser efectiva y automática.

Control de los productos de estocaje servidos diariamente a los distintos servicios de hospitalización atendiendo sus pedidos, puesto que estos están estandarizados y en múltiples ocasiones son excesivos, lo que provoca excedentes que suponen un gasto innecesario, un derroche que no es asumible en las actuales circunstancias socioeconómicas y que además genera también un exceso de residuos en perjuicio del medio ambiente. Se podría plantear, en la gestión de ese estocaje en cada servicio, variables de control de sus necesidades mínimas en cada momento, estandarizando al mínimo la cantidad en los pedidos diarios acorde a su gasto y supervisando los stocks de otros productos de los que deban disponer minimizando los márgenes de cantidad, garantizando desde la cocina atender a servicios de urgencia justificada con la mayor celeridad posible. Personalmente, creo que el ahorro podría superar incluso, al coste que pudiese suponer la contratación del personal que llevase el control de esas necesidades en los distintos servicios si fuese necesario.

Establecer un **sistema de evaluación periódico, sistemático** y aleatorio mediante pegatinas de color azul, verde, amarillo, naranja y rojo para evaluar de mejor a peor (respectivamente) la comida. Los usuarios podrán pegar estas pegatinas en las bandejas para evaluar de modo global la comida. Estas pegatinas pueden proporcionarse junto con unas breves instrucciones y un cuestionario reducido.

Referente a los **cambios, debido al COVID 19**, nos hemos visto obligados a efectuar en los menús que elaboramos y más concretamente a los postres, adquiriendo productos envasados (flanes, arroz con leche, triturados de frutas), espero y deseo que en el menor tiempo posible, podamos volver a elaborar de nuevo nuestros propios postres (compotas de manzana y pera, frutas asadas, arroz con leche y flanes), puesto que además de ser en muchos casos, “las estrellas” en nuestros menús, son mucho más sanos al llevar muchos menos aditivos y conservantes, ya que no los necesitan por que se cocinan el mismo día en que se van a consumir. Y ya que nos hemos visto sometidos a la necesidad de efectuar estos cambios, quizás podríamos aprovechar para incluir nuevos postres en nuestros menús, como por ejemplo cuajadas, yogures de sabores y/o fruta, etc. qué harían aún más atractivos nuestros menús e incluirían más variables respecto al menú opcional.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. AEHH. 2020. Asociación Española de Hostelería Hospitalaria. Recuperado el 30 de junio de 2020 de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria, website: https://www.hosteleriahospitalaria.org/
2. Gobierno del Principado de Asturias. 2005. *Guías de higiene y autocontrol. Fichas Autocontrol Establecimientos de Comidas Preparadas*. Gobierno del Principado de Asturias. Consejería de Sanidad Ambiental y Consumo. Seguridad Alimentaria.

3. Rodríguez Durán F, Román Caride M, Rodríguez Verdes V, Vidal Iglesias J y Díaz Río JM. 2003. Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la Restauración Hospitalaria. Plan APCC. Colección Informes Técnicos. Ministerio de Sanidad y Consumo. Agencia **Española** de Seguridad Alimentaria.
4. Villazón F. *Dietoterapia Hospitalaria*. Servicio de Endocrinología Nutrición. Hospital Universitario Central Asturias. Presentación oral.
5. VIU. 2017. *Dietas hospitalarias*. Universidad Internacional de Valencia. Ciencias de la Salud.
6. HUA Txagorritxo. 2020. Ospitaleko Sukaldea. La cocina del Hospital. Ehun errezeta osasungarri · Un ciento de recetas saludables. Recuperado el 30 de junio de 2020 de la Ospitaleko Sukaldea. La cocina del Hospital, website: http://www.lacocinadelhospital.org/

(cc) BY-NC Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional